

吳鳳科技大學秘書室新聞剪報

報社名稱	民生好報	刊登版面	地方新聞	刊登日期	113/11/16(三)
------	------	------	------	------	--------------



提昇國產蜂蜜及產品特性 吳鳳科大顏秋鳳蝴蝶酥獲農糧署銅牌

17News 邱嘉琪 2024-11-06 0 Points 0



(記者 邱嘉琪 嘉義報導)農業部農糧署於今年度首屆辦理「蜂盛午茶：國產蜂蜜創意烘焙競賽」，吸引來自全國各地的烘焙好手參賽，吳鳳科大餐旅管理系顏秋鳳同學以因應與提昇國產蜂蜜及產品特性的競賽主題烘焙，以「蝴蝶酥」作品在激烈競賽中脫穎而出，獲銅牌殊榮。

吳鳳科大指出，此競賽分成兩階段，第一階段為食譜審查，通過後始能進入第二階段現場實作。吳鳳科大餐管系進修假日班二技顏秋鳳同學發揮創意思，讓國產蜂蜜食材在烘焙產品應用上扮演畫龍點睛之妙。經過二階段產業專家評審委員們嚴格品鑑，顏秋鳳同學在眾多優秀參賽佼佼者中，以「蝴蝶酥」作品勇奪銅牌，榮獲獎金一萬元。

校方表示，顏秋鳳致力專研烘焙技術，今年5月遠征至韓國首爾參加國際廚藝美食大賽，榮獲巧克力BONBON組競賽金牌獎；8月底又參加新加坡廚師美食聯盟大賽再獲佳績，榮獲巧克力BONBON組銀牌獎。

顏秋鳳說，在業界工作多年後，決心再進入校園學習，去年選擇吳鳳科大餐旅管理系就讀，在陳德勝老師細心指導下，獲獎無數。顏秋鳳表示，非常感謝系上師長們的鼓勵與技術傳承，更感謝學校在參加競賽期間材料、住宿、交通費等補助，讓她無後顧之憂；利用在學期間，督促自己參加各項餐飲烘焙競賽，一方面提升專業技藝，一方面肯定自我。

指導老師餐旅管理系副教授陳德勝表示，此次競賽主辦單位為農業部農糧署，競賽主題乃因應與提昇國產蜂蜜及產品特性，現場烘焙點心競賽項目各界無不卯足全力展現廚藝，並以在地農特產融入元素，不僅發揮在地特色，更能幫助在地農產品銷售。

吳鳳科大校長蔡宏榮表示，餐旅管理系致力培養學生專業技能，鼓勵學生養成實作技能及創藝巧思，且餐管系主任蕭炯淨用心鼓勵師生參加國內外比賽，讓學生在不斷萃煉技藝，與各方好手切磋，提昇眼界與競爭力。

承辦人員		主任秘書		批示	
------	--	------	--	----	--